









# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
<b>Montag</b> 20.01.25 	Tagessuppe Rindsstroganoff Safranristto mit Kräutern geschmorter Stangensellerie A/C/G/F/I/J	Tagessuppe Käsesteak mit Paprikasauce Safranristto mit Kräutern geschmorter Stangensellerie A/C/G/F/I/J	Tagessuppe Gebackener Apfelstrudel Orangensauce Puderzucker A/C/G/M	<b>Wochenhit</b> <b>Lachstranche</b> <b>Tagesbeilagen</b> A/G/F/I/C/M
<b>Dienstag</b> 21.01.25 	Cremesuppe Dunkles Schweinevorenssen Zwiebeln Pommes Williams sautierte Zucchini A/C/G/F/I	Cremesuppe Vegibällchen Pommes Williams sautierte Zucchini A/C/G/F/I	Cremesuppe Fleischkäseteller garniert Brot A/C/G/F/I	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café Complet A/G</li> <li>2. Birchermüesli A/G</li> <li>3. Heiße Wienerli mit Senf und Brot A/J</li> <li>4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I</li> <li>5. Kräuteromelette/Gemüse</li> <li>6. Toast mit Schinken/Käse A/G</li> </ol> <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet</p> <p>Verschiedene Breie werden gemäß Wochenplan angeboten</p> <p>Mir wünschet                      üch en Guetä</p> 
<b>Mittwoch</b> 22.01.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Schwedenbraten mit Calvadosauce Polenta mit Sultaninen glasierte Karotten mit Ingwer A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Champignonplätzli Butter Nüdeli glasierte Karotten mit Ingwer A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
<b>Donnerstag</b> 23.01.25 	Cremesuppe Tortelloni mit Pestosauce Kräutercremesauce Käse A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Tortelloni mit Pestosauce Kräutercremesauce Käse A/C/G/F/I	Cremesuppe Fotzelschnitte Zimtzucker Apfelmus A/C/G/H/I/M	
<b>Freitag</b> 24.01.25 	Tagessuppe Vegi Nuggets mit Süss/Sauersauce weicher Basmatireis mit Koriander geschmortes Lauchgemüse A/C/D/G/I/M	Tagessuppe Vegi Nuggets Süss/Sauersauce weicher Basmatireis geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I	Tagessuppe Apfelkuchlein Vanille/Zimtsauce Zimtzucker A/C/G/H	
<b>Samstag</b> 25.01.25 	Cremesuppe Kalbgeschnetzelte Zürcher Art Nüdeln mit Butter Gedämpfter Broccoli Mandeln A/F/G/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Nüdeln mit Butter Gedämpfter Broccoli Mandeln A/F/G/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
<b>Sonntag</b> 26.01.25 	Fleischbouillon mit Einlage Sonntags Pastetli (Speck/Pilze/Schinken/Brät) buntes Erbsengemüse A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi mit Béarnaisesauce Spinatnudeln gratinierte Tomate A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli garniert Brot A/G/I/M	

Benötigen Sie Auskünfte über Allergene? Fragen Sie uns – wir geben gerne Auskunft

Wir bevorzugen Schweizer-Fleisch ansonsten ist es deklariert nach Herkunftsland

Legende Allergene: A= Gluten/B=Krebstiere/C=Hühnerei/D=Fisch/E=Erdnüsse/F=Soja/G=Milch/H=Nüsse/I=Sellerie/J=Senf/K=Sesam/L=Lupine/M=Sulfite